

Umgang mit Lebensmitteln (Auszug aus der Anlage zur Marktfestsetzung)

Beim Umgang mit Lebensmitteln (Herstellung, Transport, Verkauf in mobilen Verkaufseinrichtungen) sind diverse Anforderungen zu erfüllen. Die Anforderungen, gesetzlichen Vorschriften und Hinweise sind einzuhalten.

Unverpackte Lebensmittel sind vor Wärme, Staub und Witterungseinflüssen zu schützen. Leicht verderbliche Lebensmittel sind kühl zu halten.

Die Verkaufsstände müssen einen festen, leicht zu reinigenden Fußboden, helle den ganzen Stand umschließende, leicht zu reinigende Seitenwände und an der verkaufsoffenen Seite ein überstehendes Dach haben, sofern in ihnen unverpackte Lebensmittel behandelt oder in Verkehr gebracht werden. Es müssen leicht erreichbare Handwaschbecken in ausreichender Zahl mit fließendem heißem und kaltem Wasser vorhanden sein.

Folgende Anforderungen sind an ortsveränderliche oder nicht ständige Einrichtungen zu stellen (Verkaufszelte, Marktstände, mobile Verkaufseinrichtungen, Verkaufsfahrzeuge in denen Lebensmittel hergestellt, behandelt oder in den Verkehr gebracht werden):

Betriebsstätten

-müssen so beschaffen sein, dass sie sauber und instand gehalten werden können

-müssen sauber und instand gehalten werden

Eine gute Lebensmittelhygienepaxis zum Schutz der Lebensmittel muss gewährleistet sein

Einrichtungen zum hygienischen Reinigen und Trocknen der Hände, hygienische Sanitäreinrichtungen und Umkleidemöglichkeiten sind für das Personal bereitzustellen

Für mit Lebensmitteln in Berührung kommende Oberflächen sollen glatte und abwaschbare Materialien verwendet werden. Diese sollen leicht zu reinigen und zu desinfizieren sein. Die Oberflächen sind in einwandfreiem Zustand zu halten. Arbeitsgeräte und Einrichtungen müssen mit geeigneten Vorrichtungen gereinigt werden. Diese Vorrichtungen müssen vom Handwaschbecken getrennt sein.

Gegenstände und Ausrüstungen

-müssen so installiert sein, dass das unmittelbare Umfeld angemessen gereinigt werden kann

-müssen sauber und instand gehalten werden

Die zur Lagerung oder Beförderung von Lebensmitteln dienenden Vorrichtungen und Behälter müssen so ausgestattet sein, dass die für die Verkehrsfähigkeit der Lebensmittel erforderliche Temperatur eingehalten werden kann. Eine angemessene Reinigung und Desinfektion muss möglich sein und vorgenommen werden. Vorrichtungen zur Aufrechterhaltung und Überwachung der Temperaturen müssen vorhanden sein und eingesetzt werden.

Behälter für Lebensmittelabfälle und andere Abfälle müssen vorhanden, leicht zu reinigen und erforderlichenfalls zu desinfizieren sein.

Warenannahme und Überprüfung

Lebensmittel dürfen von einer Betriebsstätte nicht angenommen werden, wenn sie erwiesenermaßen oder aller Voraussicht nach mit tierischen Schädlingen, pathogenen Mikroorganismen oder gesundheitlich bedenklichen, verdorbenen oder fremden Stoffen derart verunreinigt sind, dass sie auch nach normaler Aussortierung oder nach einer in der Betriebsstätte hygienisch durchgeführten Vorbehandlung oder Verarbeitung nicht für den Verzehr geeignet sind.

Temperaturen

Sind leicht verderbliche Lebensmittel mit einem Hinweis auf die Einhaltung bestimmter Temperaturen gemäß § 7 oder § 7a der Lebensmittel-Kennzeichnungsverordnung versehen, so müssen diese Temperaturen bis zur Abgabe an den Verbraucher eingehalten werden. Sofern eine nachteilige Beeinflussung der Lebensmittel vermieden wird, darf kurzfristig von den angegebenen Temperaturen abgewichen werden, wenn dies beim Be- und Entladen von Beförderungsmitteln, von Lager- und Aufbewahrungseinrichtungen und bei der Beförderung in der Betriebsstätte aus Gründen der Zweckmäßigkeit erforderlich ist. Gleiches gilt für ein kurzfristiges Abweichen von den vorgesehenen Temperaturen für Kühlung oder Heißhaltung bei der Zubereitung und beim Bereitstellen zum Verzehr oder zum Verkauf. Lebensmittel, die einer Kühlung bedürfen oder die gekühlt serviert werden, sind nach erfolgter Erhitzung oder Zubereitung so schnell wie möglich auf eine Temperatur zu kühlen, sodass die Gefahr einer nachteiligen Beeinflussung vermieden wird.

Lebensmittel in Selbstbedienung

Zum Schutz vor nachteiliger Beeinflussung dürfen leicht verderbliche Lebensmittel im Wege der Selbstbedienung nur umhüllt oder verpackt an den Verbraucher abgegeben werden. Dies gilt nicht für Lebensmittel, die in Schank- und Speisewirtschaften, in Einrichtungen zur Gemeinschaftsverpflegung und in Essbereichen in Ladengeschäften ohne Sitzgelegenheit zum unmittelbaren Verzehr abgegeben werden sowie für Konsummilch und Salate aus Salattheken im Einzelhandel, sofern durch Beaufsichtigung oder Schutzvorrichtungen sichergestellt ist, dass die Lebensmittel nicht nachteilig beeinflusst werden können.

Schädlingsbefall

Schädlingsbefall ist durch geeignete Verfahren zu kontrollieren und der gegebenenfalls festgestellte Befall ist nach dem Stand der Technik sachgerecht zu bekämpfen.

Lebensmittelabfälle, andere Abfälle, andere Stoffe und Zubereitungen dürfen nicht in Räumen, in denen Lebensmittel hergestellt, behandelt oder in Verkehr gebracht werden, gesammelt werden, es sei denn, dies ist für den ordnungsgemäßen Betriebsablauf unvermeidbar, sie müssen, soweit erforderlich, in verschließbaren Behältern gelagert werden. Die Behälter müssen in einwandfreiem Zustand gehalten werden.

Für die Lagerung und Entsorgung von Lebensmittelabfällen und anderen Abfällen müssen geeignete Vorkehrungen getroffen werden. Abfalllager müssen so beschaffen sein und geführt werden, dass sie sauber und frei von Schädlingen gehalten werden können und nachteilige Beeinflussungen von Lebensmitteln, des in den Betriebsstätten verwendeten Wassers und der betrieblichen Vorrichtungen, vermieden werden. Gefährliche oder ungenießbare Stoffe und Zubereitungen sind als solche auszuweisen und in abgesonderten, verschlossenen Behältnissen aufzubewahren.

Lagerung und Beförderung

Vorrichtungen und Behälter zur Lagerung und Beförderung von Lebensmitteln müssen sauber und instand gehalten werden.

Werden zum Transport für Lebensmittel bestimmte Behälter zur Beförderung anderer Waren verwendet, muss sichergestellt sein, dass es dadurch zu keiner nachteiligen Beeinflussung der Lebensmittel kommt. Werden in Behältern neben Lebensmitteln andere Waren befördert oder werden verschiedenen Lebensmittel in einem Transportbehälter gleichzeitig befördert, so sind zur Vermeidung einer nachteiligen Beeinflussung die verschiedenen Ladungsbestandteile streng voneinander zu trennen. Behälter, die für die Beförderung anderer Waren oder für die Beförderung verschiedener Lebensmittel verwendet werden, sind zwischen den einzelnen Ladungsvorgängen erforderlichenfalls zu reinigen und zu desinfizieren.

Personalhygiene

Personen, die Lebensmittel herstellen, behandeln oder in Verkehr bringen, haben ein hohes Maß an persönlicher Sauberkeit zu halten und müssen angemessene, saubere Kleidung und erforderlichenfalls Schutzkleidung tragen.

Personen mit infizierten Wunden, Hautinfektionen oder Geschwüren dürfen mit Lebensmitteln nicht umgehen, sofern die Möglichkeit besteht, dass Lebensmittel direkt oder indirekt mit pathogenen Mikroorganismen verunreinigt werden.

Mitarbeiter, die in direkte Berührung mit jeglicher Art Fleisch, Fisch, Milcherzeugnissen, rohen Eiern, Feinbackwaren mit nicht durchgebackenen Anteilen, Feinkostsalaten oder anderen Salaten kommen, benötigen eine Bescheinigung nach § 43 IfSG oder ein Gesundheitszeugnis nach § 18 BSG. Für Lebensmittelverkäufer müssen naheliegende, saubere, mit Handwaschgelegenheiten und hygienischen Handtrocknungsmöglichkeiten ausgestattete Toiletten vorhanden sein. Zum Spülen von Gebrauchsgegenständen für Lebensmittel ist heißes Trinkwasser zu verwenden.

Vor Arbeitsbeginn sind Fingerringe, Armreifen und Armbanduhren abzulegen.

Es darf nicht gehustet oder geniest werden.

Vor Arbeitsantritt, vor jedem neuen Arbeitsgang und selbstverständlich nach jedem Toilettenbesuch haben sich die Akteure gründlich die Hände mit Seife unter fließendem warmem Wasser zu waschen. Zum Händetrocknen sind Einweghandtücher zu verwenden.

Weitere Informationen enthält die Broschüre „Lebensmittelinfektionen vermeiden“, die im Internet unter der Adresse www.stmugv.bayern.de heruntergeladen werden kann oder beim Gesundheitsamt zu erhalten ist.

Vom Anbieten von Backwaren aus nichtgewerblicher Herkunft, mit nicht durchgebackenen Anteilen, sollte Abstand genommen werden.